*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌのゴーフレット

***

Le Caviar Impérial

de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

フランス　ソローニュ産キャビア　ジョエル・ロブションスタイル

***

Le Homard Européen

en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin

オマール海老と根菜のラメル　蜂蜜のヴィネグレットで

***

Le Topinambour

en fin velouté, servi sur une royale de foie gras

トピナンブールのヴルーテをなめらかなフォアグラのロワイヤルに注いで

***

Le Kinmédaï

cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé

金目鯛とキャベツのアンブーレ　いくらの燻製バターソースと共に

***

Le Filet de Bœuf

sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir

牛フィレ肉と牛蒡のデクリネゾン　黒胡椒をアクセントに

***

Le Raisin "Kyoho"

frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet shiso

長野県産巨峰となめらかなブランマンジェ
紫蘇のソルベを添えて

***

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

お出ししているパンは シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです